Polpette di maiale dal cuore di mozzarella senza lattosio

con patate al Parmigiano Reggiano e paprika

40 minuti

24

Cerca il kit con lo stesso numero

Macinato di suino

Mozzarella senza lattosio

Patate

Parmigiano Reggiano Grattugiato

Panko (pangrattato giapponese)

Maionese

Paprika Dolce

Prezzemolo

Rosmarino

Marinatura stile Usa

BOX CREATA IN ITALIA

Prima di cominciare

Lava gli ortaggi. Usa utensili diversi per cibi crudi e cotti, oppure puliscili tra un uso e l'altro. Lava le mani prima e dopo aver toccato gli ingredienti. Pianifica le ricette in base alla scadenza degli ingredienti.

Cosa ti serve?

Teglia con carta da forno, Ciotolina

Ingredienti per 2, 4 e 6 persone

Dalla box ricette	2P	4P	6P
Macinato di suino* (pacchetti)	1	1	3
Mozzarella senza lattosio* **7)** (pacchetti)	1	2	3
Patate (pezzi)	2	4	6
Parmigiano Reggiano Grattugiato* **7)** (pacchetti)	1	2	3
Panko (pangrattato giapponese) **13)** (g)	25	50	75
Maionese **8)** (pacchetti)	3	6	9
Paprika Dolce (pacchetti)	1	2	3
Prezzemolo* (g)	5	10	15
Rosmarino (pezzi)	1	2	3
Marinatura stile Usa **9) 11) 13)** (bustine)	1	2	3
Dalla vostra dispensa**			
Sale		(q.b.)	
Pepe		(q.b.)	
Olio di oliva (cucchiai)	1	2	3

**Conservare al fresco **Non incluso nella box*

Valori nutrizionali

per gli ingredienti non cucinati	Per porzione	Per 100g	Per porzione	Per 100g
	457 g	**100 g**	**597 g**	**100 g**
Energia (kJ/kcal)	3436 kJ/ 821 kcal	753 kJ/ 180 kcal	4590 kJ/ 1097 kcal	770 kJ/ 184 kcal
Grassi (g)	51 g	11 g	70 g	12 g
Grassi saturi(g)	18 g	4 g	25 g	4 g
Carboidrati (g)	45 g	10 g	47 g	8 g
Zuccheri (g)	3 g	1 g	3 g	1 g
Fibre (g)	4 g	1 g	4 g	1 g
Proteine (g)	44 g	10 g	69 g	12 g
Sale (g)	2 g	1 g	3 g	0 g

Allergeni

7) Latte **8)** Uova **9)** Senape **11)** Soia **13)** Cereali contenenti glutine

Per avere informazioni più complete su ingredienti, allergeni e tracce di allergeni, fai sempre riferimento all'etichetta sui prodotti. Le box sono confezionate in uno stabilimento che utilizza il sedano.

Hai bisogno di aiuto o vuoi dirci qualcosa? Siamo qui per te: chiamaci allo 02 3859 2568

Scopri come smaltire i tuoi imballaggi sul nostro sito hellofresh.it

1

Patate aromatiche

IMPORTANTE: le quantità per preparare la ricetta in base al numero di porzioni sono riportate nella tabella ingredienti!

- Preriscaldate il forno a 220 °C.
- Tagliate le **patate** a spicchi di 2 cm (potete tenere la buccia). Raccoglietele in una ciotola con un filo d'**olio**, mezza bustina di **paprika** (o tutta, se vi piace) e qualche ago di **rosmarino** e conditele in modo uniforme.
- Disponetele su una teglia foderata di carta da forno, cercando di non sovrapporle, e cuocete in forno caldo per circa 30-35 minuti, mescolando a metà cottura, finché sono dorate. Alla fine salate a piacere.

2

Mani in pasta

- Nel frattempo, tritate finemente il **prezzemolo**.
- Raccoglietelo in una ciotola con il **macinato di carne**, il **panko**, 1 cucchiaino di **Parmigiano grattugiato** a persona, un pizzico di **sale**, unfilo d'**acqua** e uno d'**olio**.
- Lavorate il composto con le mani per amalgamare bene gli ingredienti, quindi mettetelo in frigo a riposare per 5 minuti.

3

A scuola di polpette

- Tagliate la **mozzarella** a cubetti piccoli e strizzateli per eliminare l'acqua in eccesso.
- Prelevate un pezzo d'impasto di **carne** e inseritevi al centro qualche cubetto di **mozzarella**.
- Lavoratelo per dare una forma rotonda, cercando di sigillare bene la mozzarella al centro.
- Procedete in questo modo fino a terminare l'impasto: dovrete ottenere circa 5-6 polpette a persona.

4

Tutto in forno

- Disponete le polpette su una teglia e cuocetele in forno per 20 minuti, voltandole a metà cottura, finché non sono più rosa al centro.
- Una volta cotte, sfornate le **patate** e spolverizzatele con il **Parmigiano** avanzato, quindi rimettetele nel forno spento per 2-3 minuti, giusto il tempo di farlo sciogliere.

5

Un po' di cremosità

- Raccogliete in una ciotolina la **maionese** e la **marinatura stile Usa** e mescolate per amalgamare.
- In alternativa,s ervite le due salse separate.

6

Vien già l'acquolina

- Distribuite le **polpette** nei piatti.
- Accompagnate con le **patate** e la **salsa**.

Il nostro ingrediente segreto è la tua opinione: scansiona il QR code e commenta la ricetta